

# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

## *Sehr geehrte Gäste,*

*Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Ermelerhaus und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten oder betrieblichen Feierlichkeit.*

*Ob festlich oder rustikal, spektakulär oder erholsam, von Abendveranstaltungen über Familienfeiern bis hin zu Konferenzen, betreut Sie unser Team in unseren Räumlichkeiten.*

*Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige Anregungen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.*

*Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Angebot zusammen, um Ihnen für Ihre Festlichkeit einen anspruchsvollen und passenden Rahmen zu bieten.*

*Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung ihrer Wünsche zu beraten und Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.*

*Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per e-Mail zur Verfügung.*

*Ihr Events Team*

*030 400 557 760*

*[ermelerhaus@pphe.com](mailto:ermelerhaus@pphe.com)*



# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Das sind wir

### *art'otel berlin mitte*

Das galerieähnliche art'otel berlin mitte ist Georg Baselitz gewidmet, einem der berühmtesten zeitgenössischen deutschen Künstler.

So können Gäste während ihres Aufenthalts in Berlin Mitte seine Originalwerke in sämtlichen Gästezimmern und öffentlichen Bereichen bewundern. In unserem Hotel stehen ihnen 109 Zimmer inklusive 14 Suiten zur Verfügung.

### *Upside Down Bar & Restaurant*

Die Upside Down Bar & Restaurant befindet sich im Ermelerhaus, dem historischen Teil des art'otel berlin mitte. Die Upside Down Bar & Restaurant wird durch eine Reihe von Originalwerken aus der Serie „Upside Down“ von Georg Baselitz dominiert – die auch das Thema der Bar & Restaurant vorgeben.

Die Speisekarte der Upside Down Bar & Restaurant wurde von den Aromen des Mittelmeeres inspiriert und liefert somit eine leichte und frische Auswahl an Snacks und kleinen Speisen, die sich ideal zum Teilen eignen.

### *Das denkmalgeschützte Ermelerhaus*

Erbaut wurde das Palais im Jahr 1567 in der Breiten Straße, etwa 500 Meter von hier entfernt. Seinen Namen erhielt das Ermelerhaus durch den Tabak- und Tuchhändler F.W.Ermeler, der das Haus 1824 erwarb. Nach dem Verkauf durch den letzten Enkel, Richard Ermeler, ging es 1914 an die Stadt Berlin über und wurde Zweigstelle des Märkischen Museums und nach 1945 Ratsbibliothek. Mitte der 60er Jahre wurde es durch die Stadt Berlin an der Breiten Straße abgetragen und an seinem heutigen Standort wieder originalgetreu aufgebaut. Heute dienen die in den 90er Jahren aufwendig renovierten Rokokoräume als besonderer Rahmen für Hochzeiten, Firmenjubiläen und viele andere Anlässe.

# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Unsere Veranstaltungspauschalen

### Pauschale „Gold“ 99,- € pro Person\*

- ~ Sektempfang (inklusive 2 Glas Sekt 0,1l, Orangensaft, Mineralwasser oder Prosecco)
- ~ 3-Gänge-Menü
- ~ Getränkepauschale für 3 Stunden  
(inkl. Wein, Bier, Erfrischungsgetränke)
- ~ Menükarten
- ~ Tischkarten
- ~ Dekoration  
(Tischband, Kerzenständer, Kerzen)

### Pauschale „Diamant“ 199,- € pro Person\*

- ~ Sektempfang mit Fingerfood (inklusive 2 Glas Sekt 0,1l, Orangensaft, Mineralwasser oder Prosecco)  
(Fingerfood 3 Stück pro Person)
- ~ 4-Gänge-Menü
- ~ Getränkepauschale für 7 Stunden  
(inkl. Wein, Bier, Erfrischungsgetränke, 2 verschiedene Longdrinks + 2 verschiedene Cocktails)
- ~ Mitternachtssnack
- ~ Menükarten
- ~ Tischkarten
- ~ Dekoration  
(Tischband, Kerzenständer, Kerzen)

### Kaffeepauschale „Gold“ 15,- € pro Person

(begrenzt auf 1 Stunde)

- ~ 1 Stück Blechkuchen oder Torte
- ~ Mineralwasser, Filterkaffee, Tee

### Kaffeepauschale „Diamant“ 25,- € pro Person

(begrenzt auf 1 Stunde)

- ~ 2 Stücken Blechkuchen oder Torte
- ~ Mineralwasser, Filterkaffee, Kaffee Spezialitäten, Tee

\* alle Pakete verstehen sich zzgl. Raummiete

# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760  
Fax: +49 (0)30 - 400 557 777  
E-Mail: ermelerhaus@artotels.com  
[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Zum Cocktail- oder Stehempfang

wir empfehlen Ihnen kleine Köstlichkeiten

### Canapés

- ~ Schwarzwälder Schinken mit Schalottencreme und jungem Lauch
- ~ Roastbeef mit Sauce Remoulade und Cornichons
- ~ Räucherlachs mit Schwarzbrot und Meerrettich
- ~ marinierte Black Tiger Garnelen mit geschmorter Tomate
- ~ Bruschetta mit Tomaten, frischem Basilikum und Parmesan
- ~ Tomate-Mozzarella auf Rucola

Pro Stück 5,00 €

Bitte haben sie dafür Verständnis, dass wir unsere Canapé Angebote erst ab 10 Stück je Sorte für Sie zubereiten.

### Fingerfood - herzhaft warm

Marinierte Hähnchenspieße an süß-saurer Sauce	pro Stück	3,00 €
Gefüllte Kartoffelpastete	pro Stück	3,00 €
Mini-Wraps	pro Stück	3,00 €
Black Tiger Riesengarnele im Kartoffel-Kräutermantel	pro Stück	4,00 €

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Team bei der Bestellung.



# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Suppen - warm

Tomatencremesuppe mit Croutons und Kräuterschmand	pro Portion	4.00 €
Sellerieschaumsuppe mit geräuchertem Lachs	pro Portion	4.00 €

## Suppen - kalt

Geeiste Rote Beete Suppe	pro Portion	4.00 €
Gazpacho mit Kräuterschmand	pro Portion	4.00 €

## Fingerfood - süß

Schokoladen Panna Cotta	pro Portion	5.00 €
Quarkcrème auf Mangoragout	pro Portion	5.00 €
Crème Brûlée	pro Portion	5.00 €
Fruchtspieße	pro 2 Stück	5.00 €

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Team bei der Bestellung.



# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Menü oder Buffet

*Nachfolgend finden Sie einige Kreationen  
von unserem Küchenchef*

### Suppen

Tomatencremesuppe mit Croutons und Kräuterschmand

~~~

Gazpacho mit Kräuterschmand

~~~

Geeiste Rote Bete Suppe

~~~

Consommé von der Strauch Tomate  
mit hausgemachten Parmesanravioli und Frühlingslauch

~~~

Rinder Consommé mit Kräuterflädle und Gemüse Julienne

~~~

Sellerieschaumsuppe mit hausgeräuchertem Lachs

~~~

Rote Bete-Kartoffelsuppe mit Croutons

### Vorspeisen mit Fleisch

Gekräutertes Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

~~~

Vitello Tonnato

~~~

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit einem Mango-Chili Chutney

*Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden  
Sie sich bitte an unser Team bei der Bestellung.*



# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Vorspeisen mit Fisch

Hausgebeizter Lachs auf einem Wildkräuter Salat mit Honig-Chili Vinaigrette

~~~~

Kohlrabi Carpaccio mit gebratenen Garnelen und Passionsfrucht Dressing\*

~~~~

Thunfisch Carpaccio mit einem Mango-Chili Dressing

## Vegetarische / Vegane Vorspeisen

Antipasti Platte (Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven, geschmorte Kirschtomaten,  
Portwein Schalotten, Büffel Mozzarella)

~~~~

Gefüllte Avocado mit einem Tomaten-Basilikum Salat

~~~~

Mousse von der Strauchtomate mit mariniertem Mozzarella

## Zwischengänge

Risotto mit geräuchertem Lachs

~~~~

Hausgemachte Spinat Ravioli mit einem Parmesanschaum

~~~~

Roso gebratener Lammrücken auf einem Ratatouille

~~~~

Mit Couscous gefüllte Mini-Paprika mit mariniertem Rucola

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Team bei der Bestellung.



# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Hauptgänge mit Fleisch

Gebratenes Schweinefilet mit Parma Schinken ummantelt auf Tomaten-Olivensugo und Rosmarinkartoffeln

~~~

Maispoulardenbrust mit einer Salbei Frischkäse Füllung an Ligurischem Gemüse

~~~

In Tempura gebackene Hühnerbrust mit einem Erdbeer-Mangochutney und Kräuterrisotto

~~~

Rosa gebratenes Rinderfilet auf mediterranem Gemüse, Kartoffel Spalten und einer pikanten Salsa\*

## Hauptgänge mit Fisch

Gebratenes Doradenfilet auf Spinat-Tomaten Gemüse und Kräuterreis

~~~

Kross gebratenes Zanderfilet auf Wurzelrahm Gemüse und Dillkartoffeln

~~~

Mit einer Spinat-Tomatenpesto marinierte Pangasiusröllchen auf Kohlrabi-Möhren Gemüse und Thymian Kartoffeln

~~~

Gedämpftes Lachsfilet mit grünem Spargel und sautierten Kirschtomaten

## Vegetarische / Vegane Hauptgänge

Mit einem Couscous Salat gefüllte Paprika auf einem Tomatensugo

~~~

Gefüllte Zucchini mit einer Ziegenfrischkäse Füllung und Kräuterreis

~~~

Gebratener Tofu auf Ligurischem Gemüse

Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Team bei der Bestellung.





# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Desserts

*Panna Cotta mit Salat von der Honig Melone*

~~~

*Obst der Saison mit Schoko Brunnen*

~~~

*Bayerische Crème mit einem Erdbeer-Minz Salat*

~~~

*Crème Brûlée*

~~~

*Zweierlei Schokomousse mit marinierten Beeren*

~~~

*Käse Variation*

*Selbstverständlich beraten wir Sie auch gerne bei besonderen Wünschen außerhalb unserer Menü / Buffet Auswahl.*

|  |  |         |
|--|--|---------|
| 3-Gänge- Menü  | Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert | 49.00 € |
| 4-Gänge-Menü   | Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert    | 59.00 € |
| Buffet 1: 2 Vorspeisen / 1 Suppe / 2 Hauptgänge / 2 Desserts |  | 55.00 € |
| Buffet 2: 3 Vorspeisen / 2 Suppe / 2 Hauptgänge / 3 Desserts |  | 65.00 € |

*Alle Buffets beinhalten ein Salatbuffet.*

*Alle Buffet Preise gelten ab einer Personenzahl von 25 Personen.*

*Bei einem Buffet und einer Personenzahl von bis zu 10 Personen erheben wir einen Aufschlag von 10.00 € p.P. Bei einem Buffet und einer Personenzahl von bis zu 25 Personen erheben wir einen Aufschlag von 6.00 € p.P.*

*Wünschen sie nach 4 Stunden eine Auffrischung des Buffets werden 15.00 € pro Person berechnet*

*\*Für die gekennzeichneten Gerichte erheben wir einen Aufschlag von 5.00 € pro Person.*

*Sollten Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergien haben und möchten mehr über die Zutaten erfahren, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal bei der Bestellung.*



# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Die Räumlichkeiten und ihre Preise:

Unsere Raummieten werden wie folgt berechnet

Rosenzimmer inklusive Bel Etage

Vogelzimmer inklusive Bel Etage

Fechhelmsaal inklusive Bel Etage

Christozimmer inklusive Bel Etage

Bel Etage (exklusiv)

2500.00 €

Upside Down Bar & Restaurant

Bel Etage, Upside Down Bar & Restaurant (exklusiv)

3500.00 €

### Dekorationspauschale:

Für eine Hausdekoration berechnen wir 2.50 € pro Person (Tischband, Kerzenständer, Kerzen)

### Menü- und Tischkarten:

Wir berechnen pro Menükarte 2.50 € / pro Tischkarte 1.50 €

### Reinigungspauschale:

Müssen im Ermelerhaus Blumen oder sonstige Streuartikel entfernt werden, berechnen wir eine Pauschale von 150.00 €.

Wir möchten Sie höflich darauf aufmerksam machen, dass wir zusätzlich 15% vom Gesamtumsatz als Servicepauschale ab 23.00 Uhr berechnen. **Dies kalkulieren wir mit der Endabrechnung.**

### Korkgeld:

Für mitgebrachten Wein oder Sekt berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 20.00 € pro Flasche.

Für mitgebrachten Champagner berechnen wir ein Korkgeld in Höhe von 50.00 € pro Flasche.

### Umbau:

Für das Umbauen der Räumlichkeiten während der Veranstaltung berechnen wir 250.00 €



# Ermelerhaus

FEIERNMITTENINBERLIN

im art'otel berlin mitte

Märkisches Ufer 10  
10179 Berlin

Fon: +49 (0)30 - 400 557 760

Fax: +49 (0)30 - 400 557 777

E-Mail: ermelerhaus@artotels.com

[artotels.com/ermelerhaus](http://artotels.com/ermelerhaus)

## Ermelerhaus

*(Rosenzimmer, Vogelzimmer, Fechhelmsaal, Christozimmer)*

| <b>Raum</b>                             | <b>m<sup>2</sup></b>     | <b>Stehempfang</b> | <b>U-form</b> | <b>Tafeln</b> |
|---|--------------------------|--------------------|---------------|---------------|
| <i>Upside Down Bar &amp; Restaurant</i> | <i>34 m<sup>2</sup></i>  | <i>28</i>          | <i>15</i>     | <i>20</i>     |
| <i>Bel Etage (exklusiv)</i>             | <i>185 m<sup>2</sup></i> | <i>115</i>         | <i>-</i>      | <i>108</i>    |
| <i>Rosenzimmer</i>                      | <i>29 m<sup>2</sup></i>  | <i>25</i>          | <i>-</i>      | <i>18</i>     |
| <i>Vogelzimmer</i>                      | <i>34 m<sup>2</sup></i>  | <i>30</i>          | <i>-</i>      | <i>-</i>      |
| <i>Fechhelmsaal</i>                     | <i>69 m<sup>2</sup></i>  | <i>60</i>          | <i>35</i>     | <i>52</i>     |
| <i>Christozimmer</i>                    | <i>34m<sup>2</sup></i>   | <i>30</i>          | <i>18</i>     | <i>36</i>     |

